

いっちゃんたまご

自然豊かないなべ市は、さまざまな食材が地の物でそろつて。

大安町にある養鶏場で採れる「いっちゃんたまご」は、

エサにこだわった昔ながらの製法で、着実にファンを増やしている。

顔が見える範囲の規模で
地域に寄り添う養鶏場

大安町にある「いっちゃんたまご」は、伊藤さん夫婦と長男の嫁の3人で営む養鶏場。「いっちゃん」と呼ぶ元気な声が聞こえてきた。店主の「いっちゃん」こと、伊藤一男さんと呼ぶのは、妻の恵子さん。明るく元気な人柄で、「いっちゃんたまご」の広報を担う。

約50年前、一男さんの父が庭先養鶏を始めた。「かつて、北勢、いなべ、大安の辺りには100軒近くも養鶏場があったそうです」と恵子さん。しかし、現在いなべ市で養鶏を営むのは、後継者不足などを理由に2軒となった。

恵子さんは、約40年前に嫁いだ。先代から養鶏場を受け継いだが、スーパーに

は安価な卵が登場し始め、一時経営は危うくなった。「話好きな長所を生かし、東海地方を中心にさまざまな場所に卵を持って出かけた。その先々で卵の知識や販売トークを学んだんです」と振り返る。

先代から続けてきた変わらぬ丁寧な卵づくりが、一番の売りになった。飼育数はケージ飼いで7000羽。「平飼いでも万単位のところが多い。でも、顔の見える範囲で商売するのは、これ



伊藤 恵子さん
「いっちゃんたまご」の顔。親しみやすい人柄で多くの販路を築いてきた

ぐらいがちょうどいいんです」。1日5000個〜6000個を出荷している。半分は流通センターへ。残りは養鶏場や自動販売機など、直販をメインにしている。「地域のつながりで卵を売りに行ってくれる人がいることがありがたいですね」とほほ笑む。

誠実な卵づくりと 地域とのつながり

「卵の味はエサで決まる。違いは顕微鏡の世界。殻の色や形が違っても味は同じなんです」と恵子さん。「いっちゃんたまご」は、他の卵と比べて黄身の色が薄い。10年ほど前からエサの1割に、いなべ産の飼料米を加えたためである。「わざわざアメリカ産のトウモロコシを使用しなくても、日本には米があるという簡単な理由からです」

た。

米の配分を多くもできるが、黄身が白くなり、卵のイメージとかけ離れてしまふ。現在も5割はトウモロコシ、その他、牡蠣殻や魚粉、大豆粕など、ミネラル分を含むエサが与えられている。「すべてのエサの出所が分かるので、アレルギーのある子どもにも対応できます」。卵を直接買いに来る

Information

いっちゃんたまご
(伊藤一男養鶏場)
いなべ市大安町宇賀453
0594-78-2249
10:00~15:00
無休

フリモARで
表紙にスマホを
かざしてみよう!
ゆで卵のゴツゴツが
分かります!

卵を割ってみると、卵白と卵黄ではなく3層にぐっけりと分かれる。浮き出ている卵白は濃厚卵白(ハウスユニット)といい、白身にしっとりとした固さを持たせる

なべ市のふるさと納税の返礼品になったこともあるが、「本物の食材に興味を持って、こだわりの飲食店を開く若者が増えたと感じます」と推測する。

と、私たち家族が暮らしている分だけ。卵を1つ持って、半分はエサ代、利益はこれぐらいなんですと言うと、皆さん納得してくださるんです。当たり前のものが当たり前前にできる卵づくりを続けていきたいですね」
エサにこだわりの、昔ながらの方法で卵を出荷している「いっちゃんたまご」。多くの地域の人から愛されるその理由は、もみじ色の卵を割って確かめてみてほしい。



上) 卵の選別をする一男さん。殻のざらつきなどは規格外になるが、味はつるつるの卵と差異がない 下左) 「いっちゃんたまご」は、メレンゲが立ちやすく、菓子作りに使う人が多い 下右) 2カ所ある自販機でも購入できる。売り切れの場合も多いので、その際は直接養鶏場に

「いっちゃんたまご」スイーツ集合!

●いなべプリン店



「カリカのプリン」は、血に出してカラメルとの融合を楽しんでほしい。その他、瓶に入った「よそいきプリン」、「茶っぷりん」などがある



<SHOP>
いなべプリン店
いなべ市大安町門前994
10:00~17:00※売り切れ次第終了
第2・第4日曜のみ販売
「夜なべプリン店」は18:00~21:00(不定期開催)

●上木食堂



「いっちゃんたまごのクリームブリュレ」(500円)は、素材を生かした濃厚な味わい。さくらボークなどを使用した料理も評判

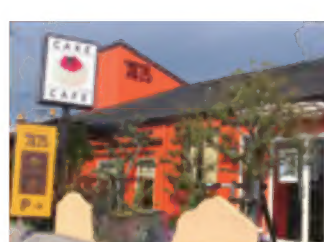


<SHOP>
上木食堂
いなべ市北勢町阿下喜2057
0594-82-6058
喫茶/11:30~17:00
居酒屋/17:00~22:00
※水曜・木曜定休のほか、不定期休業あり

●アミアン



「うちのは伊藤さんの卵でないとダメ」と断言する「マカロン」(各184円)のほか、ロールケーキ(700円)、プリン(238円)は「いっちゃんたまご」だけを使用



<SHOP>
アミアン
いなべ市北勢町別名1344
0594-72-6318
9:00~18:00 ※水曜定休

●ピストロ シェスギ



緑茶を使った「いなべの茶っぷりん」は、5月からコース料理の最後に登場。ケーキにも「いっちゃんたまご」を使用している



<SHOP>
ピストロ シェスギ
いなべ市北勢町麻生田中道1439-2
0594-72-7777
ランチ/11:30~14:00
ディナー/17:30~20:30 火曜定休
※不定期休業もあるため、来店の際は事前予約を